



Für 4 Personen

ZANDER AUF ROTWEINZWIEBELEN

Zanderfilet auf kleinen Rotweinzwiebeln

⌚ 1 Stunde

ROTWEINZWIEBELN

- 20 g Butter
- 50 g Zucker
- 400 g Perlzwiebeln
- 300 g Rotwein
- Salz
- Pfeffer
- Thymian

BRATERDÄPFL

- 400 g Erdäpfel, geschält, halbmondförmig geschnitten
- 20 g Samenöl
- Salz und Pfeffer

ZANDER

- 4 Zanderfilets zu je 130 g
- Salz
- Pfeffer
- 40 g Olivenöl

ZUM ANRICHTEN

- 1 Zitrone, Saft

ROTWEINZWIEBELN

- ▶ In einer Kasserolle Zucker in Butter karamellisieren, Perlzwiebeln dazugeben, mit Rotwein aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und bei mäßiger Hitze etwa 20 Minuten zugedeckt dämpfen. Gekochte Zwiebeln herausnehmen und warm stellen.
- ▶ Den Rotweinfond sirupdick einkochen und die Zwiebeln wieder dazugeben.

BRATERDÄPFL

- ▶ Erdäpfel in kochendem Salzwasser 2 Minuten kochen (blanchieren), abseihen, in ein Reindl mit Öl geben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 170 Grad 30 Minuten goldgelb braten. Zum Schluss die Erdäpfel mit Butter verfeinern.

ZANDERFILET

- ▶ Die Zanderfilets mit Küchenpapier trocken tupfen, die Gräten ausschneiden und die Seitengräte zupfen. Die einzelnen Filets halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl beidseitig etwa 4–5 Minuten braten.

ANRICHTEN

- ▶ Rotweinzwiebeln in der Mitte des Tellers anrichten, mit Rotweinfond beträufeln, Zanderfilets drauflegen, mit Zitronensaft abschmecken und mit den Braterdäpfeln gefällig garnieren.